

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю:
Ректор
ГИЭФПТ

 Ковалев В.Р.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 « Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

для профессии

35.01.23 Хозяйка усадьбы

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

35.01.23 Хозяйка усадьбы

Организация - разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный
институт экономики, финансов, права и технологий».

Разработчик:

Шишелова С.С. – мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО:



Р. . Деменчук

Генеральный директор ООО «РосАгро»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03

« Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **35.01.23 « Хозяйка усадьбы»** в части освоения квалификаций:

Оператор машинного доения, Плодоовощевод, Повар, Учетчик

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения программы производственной практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

Цели производственной практики:

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам учебной и производственной практик.

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.	ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать

		<p>рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p> <p>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p> <p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p> <p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p>
--	--	--

4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

В рамках освоения ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

учебная практика 468 часов;

производственная практика 504 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Результатом освоения производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – « Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для

	эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8	Осуществлять денежные операции.
ОК 9	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

3.1. Тематический план производственной практики

3.2. Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Учебная практика		
1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	24
1.1	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Ознакомление с лабораторией. Вводный инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе.	6
1.2	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	6
1.3	Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и солёных огурцов. Фарширование овощей.	6
1.4	Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.	6
2.	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов	42
2.1	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы	6
2.2	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы	6
2.3	Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы	6
2.4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре	6
2.5	Подготовка щуки и судака для фарширования	6
2.6	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из	6

	нее.	
2.7	Процесс обработки крабов, креветок. Омаров и лангустов, речных раков, кальмаров.	6
3.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.	54
3.1.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	6
3.2.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения	6
3.3.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	6
3.4.	Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	6
3.5.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины.	6
3.6.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины.	6
3.7.	Приготовление натуральной рубленой массы из мяса скота и полуфабрикатов из нее.	6
3.8.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6
3.9.	Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.	6
4.	Приготовление супов.	42
4.1	Технология приготовления бульонов.	6
4.2	Технология приготовления щей, борщей	6
4.3	Технология приготовления рассольников	6
4.4	Технология приготовления картофельного супа и супа – лапши домашней	6
4.5	Технология приготовления мясной сборной солянки	6
4.6	Технология приготовления прозрачного мясного супа	6
4.7	Технология приготовления молочного и супа –пюре из разных овощей	6

5.	Приготовление соусов	24
5.1	Инструктаж по Т. Б. Приготовление соусов	6
5.2	Приготовление красного основного, белого основного и его производных	6
5.3	Приготовление молочного, сметанного соусов и их производных.	6
5.4	Приготовление холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок.	6
6.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	18
6.1	Приготовление каш и блюд из вязких каш.	6
6.2	Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий.	12
7.	Блюда и гарниры из овощей	30
7.1	Приготовление блюд, гарниров из отварных, припущенных овощей.	6
7.2	Приготовление блюд, гарниров из жаренных овощей	6
7.3	Приготовление блюд, гарниров из овощных масс	6
7.4	Приготовление блюд из фаршированных, тушеных овощей	12
8.	Холодные блюда и закуски.	36
8.1	Приготовление салатов из сырых овощей	6
8.2	Приготовление салатов из вареных овощей	6
8.3	Приготовление холодных рыбных блюд и закусок	12
8.4	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	12
9.	Рыбные блюда	36
9.1	Приготовление отварной, припущенной рыбы	6
9.2	Приготовление рыбы, жаренной основным способом.	6
9.3	Приготовление блюд из запеченной рыбы	12
9.4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	12
10.	Мясные блюда	42

10.1	Приготовление мяса отварного с гарниром	6
10.2	Приготовление мяса, жаренного порционными кусками	6
10.3	Приготовление мяса жаренного мелкими кусками	6
10.4	Приготовление мяса тушеного и шпигованного	6
10.5	Приготовление плова, рагу.	6
10.6	Приготовление блюд из котлетной массы; котлеты. биточки	6
10.7	Приготовление блюд из птицы; куры отварные, жаренные	6
11.	Блюда из яиц и творога	24
11.1	Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек	6
11.2	Приготовление яичницы- глазуньи натуральной, яичницы с гарниром	6
11.3	Приготовление омлетов натурального, фаршированного и смешанного	6
11.4	Приготовление блюд из творога; творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом	6
12.	Сладкие блюда горячие напитки	18
12.1	Приготовление компотов из свежих плодов и ягод	6
12.2	Приготовление киселей, муссов	6
12.3	Приготовление чая с сахаром, лимоном, кофе натурального	6
13.	Блюда лечебного питания	18
13.1	Приготовление холодных блюд; салат из морковки с яблоками(диеты №2 и 5), свекла со сметаной(диеты№2 и 5)	6
13.2	Приготовление супов; суп слизистый из риса с куриным пюре (диеты№1 и 5) борщ (№2 и5)	6
13.3	Приготовление вторых блюд и напитков; картофельное пюре с морковью (диеты№1,2,5); плов из риса с фруктами диета№5	6
14.	Дрожжевое тесто и изделия из него.	60
14.1	Приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, и оладий со сметаной.	6
14.2	Приготовление теста безопарным способом для пирогов	24

	открытых, полуоткрытых и закрытых	
14.3	Приготовление жареных пирожков и пончиков	12
14.4	Приготовление теста опарным способом и изделий из него; пирожки печенные и ватрушки с творогом	12
14.5	Приготовление кулебяки и расстегаев	6
	Всего	468
Производственная практика		
1.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе.	28
2.	Приготовление основных блюд из овощей, грибов	28
3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	28
4.	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	28
5.	Приготовление блюд из рыбы	28
6.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	28
7.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса	28
8.	Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами.	28
9.	Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами.	28
10.	Приготовление и порционирование гарниров из круп макаронных изделий, бобовых, зерновых.	28
11.	Приготовление и порционирование блюд из бобовых изделий, макаронных изделий	28
12.	Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.	28
13.	Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.	28
14.	Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом)	28
15.	Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки)	28
16.	Приготовление мучных кулинарных изделий печеных, жаренных.	50

17.	Приготовление сладких блюд и холодных напитков	28
18.	Сдача рабочего места, оформление отчета по практике	6
Всего		504

3.3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа студентов – планируемая учебная. Исследовательская работа, выполняемая во внеаудиторное время по заданию при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью самостоятельной работы студентов является:

- обеспечение профессиональной подготовки специалиста со средним специальным образованием;
- формирование и развитие общих компетенций, определенных в ФГОС СПО;
- формирование и развитие профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности.

Задачи, реализуемые в ходе проведения самостоятельной работы студентов, в образовательной среде колледжа представляют собой:

- систематизирование, закрепление, углубление и расширение полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- овладение практическими навыками работы с нормативной и справочной литературой;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности профессионального мышления; способности к профессиональному саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- овладение практическими навыками применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- развитие исследовательских умений.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

Технологического оборудования и оснастки:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат), холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- наборы шаблонов для нарезки овощей и фруктов, форм для выпечки, наборы производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

4.2.Требование к документации, необходимой для проведения практики:

- комплект инструкций
- форма

4.3. Требование к учебно –методическому обеспечению практики:

- программа производственной практики(по профилю специальности);
- дневник – отчет по практике

4.4.Информационное обеспечение обучения

Основные источники литературы:

1. **Анфимова, Н.А.** Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). -
2. **Васюкова А. Т.**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208
3. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

Дополнительная литература

1. **Татарская, Л.Л.** Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
4. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>
5. Интернет - ресурсы:
6. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkys.bu>.

Информационно – методический уголок

- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- список обязательной и дополнительной литературы и др.

4.5 Общие требования к организации практики

Реализация программы практики предполагает наличие у образовательного учреждения договора с базовыми предприятиями.

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю преподаваемого модуля

- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;

-прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющий профилю преподаваемого модуля;

-опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;

-прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики и освоение производственных и общекультурных компетенций проводится в результате написания и публичной защиты отчета по прохождению практики. Защита отчетов практики и освоения компетенций студентом.

Оценка по прохождению практики складывается из степени освоения компетенций и умения излагать представленный материал.

Пронумеровано и

прошито 14 стр. на 10 листах

Зав. УМО

М.Г. Ковязина



